

FRUTTICOLTURA

Peschicoltura, è vicina la rivoluzione genomica

Con il progetto "Drupomics" sarà possibile selezionare più rapidamente le varietà maggiormente adatte al mercato o nuove tipologie di prodotto per accrescere i consumi. Il settore ai raggi X al 26° Convegno di Cesena.

CRISTIANO RICIPUTI

«**U**na grande rivoluzione è alle porte: si tratta del sequenziamento del genoma del pesco. Uno straordinario risultato della ricerca, che sarà portato a termine entro l'inizio del 2011, che però rischia di valere poco in Emilia-Romagna se i frutticoltori non ricevono un adeguato reddito da questa coltura». Lo ha affermato **Silviero Sansavini**, dell'Università di Bologna, durante il 26° Convegno peschicolo organizzato dalle Camere di commercio di Forlì-Cesena e di Ravenna, svoltosi a Cesena il 5 e 6 novembre scorsi. «Il progetto italiano 'Drupomics' - ha detto Sansavini - è coordinato dal Centro di ricerca per la frutticoltura di Roma e viene sviluppato da un *pool* internazionale di istituti di ricerca. Operativamente si articola in 4 linee di ricerca: sequenziamento del genoma; mappe genetico-molecolari di associazione; gestione informatica dei dati - analisi strutturale del genoma; qualità della drupa - approcci genomici e post genomici». «Drupomics» si ricollega al progetto di miglioramento genetico dell'Emilia-Romagna e, grazie alle Fondazioni bancarie romagnole, ha imboccato la strada della biologia molecolare e quindi della Mas (selezione precoce assistita) per favorire una più rapida e mirata selezione.

Ma quali vantaggi concreti si potranno avere quando la mappatura del genoma sarà completa? Sansavini ha spiegato che «si otterranno in tempi più brevi varietà corrispondenti a certe categorie di mercato o a nuove tipologie di prodotto per diversificare e accrescere i consumi, a seconda delle esigenze della Gdo e dei mercati internazionali».

CRITICHE DALLA GERMANIA. I COSTI SPAGNOLI E FRANCESI

Al convegno, che ha registrato una buona partecipazione di ricercatori, tecnici e agricoltori, non si è parlato solo di genoma, ma si è fatto anche il punto sull'attuale momento di crisi del settore. Una critica alle produzioni italiane è arrivata dal tedesco **Ulrich Spieckermann**, responsabile acquisti prodotti ortofrutticoli di Edeka, una delle principali catene distributive tedesche, secondo il quale «voi italiani sbagliate le azioni di marketing ed esportate un prodotto acerbo, duro, poco attraente. Dovreste fare come i francesi che esportano solo produzioni di altissima qualità».

L'intervento di Spieckermann ha suscitato più di un interrogativo in sala: ci si è chiesto se la sua catena distributiva si rifornisce dalle Op dell'Emilia-Romagna, oppure dalla miriade di commercianti non organizzati e poco controllati che, pur di vendere, abbassano i prezzi a scapito della qualità.

Lo spagnolo **Ignasi Iglesias** (Irta, Istituto di ricerca e tecnologia agroalimentare di Lerida, Catalogna) ha sottolineato che è in crescita la produzione di pesche piatte. Nel 2008 se ne sono prodotte 51 mila tonnellate su oltre 3.000 ettari di superficie. L'80% è destinato al consumo interno e spuntano da 1,5 a 3 volte i prezzi delle pesche tradizionali. L'aspetto negativo è che anche i costi di produzione (potatura, lavorazione, *packaging*) sono superiori. Riguardo ai costi di produzione, Iglesias ha riportato i risultati di una ricerca del 2005: per produrre un chilogrammo di pesche gli spagnoli spendono 0,38

Foto Volff/Fotolia



euro, gli italiani (dati riferiti all'Emilia-Romagna) 0,40, i francesi 0,58 euro. In campo, perciò, i costi fra Spagna e Italia sono pressoché simili, ma le differenze emergono poi, quando il prodotto arriva nelle strutture di lavorazione. A questo punto, dopo il condizionamento, il costo sale a 0,64 euro in Spagna; 0,76 euro in Italia e 1,08 euro in Francia.

GLI ASPETTI COMMERCIALI

Il professor **Carlo Pirazzoli**, del Dipartimento di Economia e ingegneria agrarie dell'Università di Bologna, è stato il coordinatore scientifico di quanto ha riguardato i temi della commercializzazione. «La strada da percorrere per evitare altre crisi - ha detto Pirazzoli - è già stata indicata ma non ancora praticata. Si tratta, a livello nazionale, di gestire in maniera organizzata l'offerta con il controllo della massa critica tramite le Op, l'utilizzo di cultivar adatte per i diversi areali e l'eliminazione delle varietà non più idonee. Occorrono poi accordi di filiera a vario livello per contenere i rischi di mercato e l'incertezza dei risultati in campagna. Infine, è indispensabile sviluppare un'attenta e mirata attività incentrata sia su azioni strategiche di studio e segmentazione dei consumatori, sia su aspetti operativi di comunicazione e marketing».

Fra le azioni di marketing intraprese negli ultimi anni si segnalano quelle del Cso di Ferrara, che ha dato il via a campagne specifiche in diversi Paesi europei, prima di tutto in Germania e Austria, ma anche in Svezia e Gran Bretagna. Si tratta di Paesi dove il consumo pro-capite di pesche e nettarine è in calo e proprio per questo il Cso ha puntato su un programma, denominato *Mr Fruitness*, per informare e promuovere la frutta dell'Emilia-Romagna nell'arco di tre anni.

ALTERNATIVE AI FUNGICIDI. LA CONCIMAZIONE ORGANICA

Per il **post raccolta** sono stati presentati i risultati di diverse ricerche, fra le quali quelle del Criofo dell'Università di Bologna. Uno studio coordinato da **Marta Mari** ha evidenziato che il marciume bruno che emerge in post raccolta nelle pesche può essere prevenuto, in alternativa ai tradizionali trattamenti fungicidi in campo, attraverso un trattamento a base di potassio sorbato. Un metodo che può essere applicato anche al biologico, e che ha mostrato un'efficacia superiore all'80%. Anche l'applicazione della termoterapia (immersione dei frutti a 60°C per 20 secondi) ha dato buoni risultati con un indice di efficacia superiore all'84%. Entrambi i trattamenti non hanno influenzato i parametri qualitativi (durezza, acidità, °Brix) e non hanno

determinato fenomeni di fitotossicità sui frutti. Relativamente alla **fertilizzazione**, le zone a maggiore vocazione peschicola, situate per lo più in Romagna, sono povere di sostanza organica. Una ricerca, presentata al convegno, ha messo in luce che si possono utilizzare composti organici in alternativa alla concimazione chimica senza compromettere la produttività e la qualità. I problemi da superare stanno nel fatto che le dinamiche di rilancio dei nutrienti da parte delle matrici organiche non sempre coincidono con la dinamica di assorbimento radicale. Lo studio, iniziato nel 2001 dal Dipartimento di Colture arboree dell'Università di Bologna, sta proseguendo presso l'azienda sperimentale "Marani" di Ravenna. Si sono confrontate diverse tesi, tra cui una concimata con l'uso di un ammendante compostato misto, certificato dal Consorzio italiano compostatori e ottenuto da residui organici umidi domestici miscelati a legno di potatura del verde urbano e residui di processi agroindustriali, previa stabilizzazione aerobica per 90 giorni. La distribuzione di compost alla dose di 10 tonnellate ad ettaro ha determinato un aumento del contenuto di sostanza organica di 3 punti percentuali. I risultati finora ottenuti hanno dimostrato che l'uso del compost ha dato i medesimi risultati vegetativi e produttivi rispetto alle tesi trattate con concimi di sintesi. ■

RABBONI: SERVE UN TAVOLO CON LA GDO

Più collaborazione tra i Paesi produttori per prevenire i surplus produttivi; crescita della quota di produzione organizzata nazionale (oggi in Italia le Op coprono solo il 30% del comparto); accordi con la grande distribuzione. Su questi tre problemi, secondo l'assessore regionale all'Agricoltura **Tiberio Rabboni**, occorre impegnarsi per combattere la crisi del comparto delle pesche. «Il 2009 è stato un anno terribile, durante il quale i nodi che affliggono il settore sono venuti al pettine - ha detto Rabboni concludendo a Cesena i lavori del 26° convegno peschicolo - ora è il momento di lavorare insieme per scioglierli» «Il mercato delle pesche è ormai unico e internazionale - ha spiegato l'assessore - e senza accordi tra i Paesi produttori il rischio di annate come questa, caratterizzata da un eccesso produttivo, è sempre incombente. Senza contare - ha sottolineato - che solo insieme potremo utilizzare al meglio gli strumenti offerti dall'Unione europea proprio per prevenire i surplus produttivi». Per Rabboni gran parte delle difficoltà in Italia sono legate al fatto che è troppo bassa la quota di produttori organizzati. «Bisogna aumentare la produzione organizzata almeno del 20%, ed è necessaria una cabina di regia» ha detto. Infine l'assessore ha chiesto alla grande distribuzione un tavolo di trattativa con le organizzazioni di produttori «per arrivare a un accordo generale sulle caratteristiche qualitative del prodotto e sui prezzi minimi da garantire alle aziende agricole per coprire almeno i costi, fissando un prezzo massimo per i consumatori. Chiediamo al Governo di impegnarsi in questa direzione». ■